



# СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

## РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья	Расход сырья на 1кгготовой продукции, г, мл	
	брутто	нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	82.7	62.0
Морковь	15.0	12.0
Лук репчатый	4.8	4.0
Масло сливочное	2.0	2.0
Вода	162.0	162.0
Масса супа		200.0
Фрикадельки:		
Говядина( тазобедренная или лопаточная часть)	31.3	23.0
Лук репчатый	2.4	2.0
Яйца	-	1.5
Вода	2.0	2.0
Масса полуфабриката		27.0
Масса готовых фрикаделек		20.0
Выход готовой продукции	200.0/20.0	

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или пищевой соды с температурой около +300С, ополаскивают в проточной воде.

Картофель, морковь предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной

воде. Картофель нарезают кубиками или ломтиками, морковь мелкими кубиками или натирают на крупной терке, лук мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют отдельно. В разогретое до температуры 130-140С масло закладывают нашинкованные соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше 110С в течение: лука 5-8 минут, моркови -10-15 минут.

В кипящую воду закладывают картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Перед отпуском фрикадельки должны подвергаться вторичной термической обработке - кипячению в бульоне.

Для приготовления фрикаделек мясо размораживают на воздухе, зачищают, промывают теплой (20-30С), а затем холодной (12-15С) проточной водой, режут на куски, пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с мелко нарезанным бланшированным луком, сырыми яйцами, солью и водой и хорошо перемешивают. Формуют шарики по 8-10 г 2-3 шт. на порцию. Оптимальная температура подачи +50С.